

**Saberes visibles y sabor a grasa.
Fragmentos estético-históricos de los enlaces entre alimentación y representación social en
Medellín, durante el siglo XX¹**

Víctor Hugo Jiménez Durango

“Nos inscribimos, aunque lo ignoremos, sobre todo lo que tocamos; y esas marcas permanecen. Los cuerpos grasos impregnan ante todo las ropas que nos cubren pero también todo lo que cogemos”

François Dagognet. “Detritus, desechos, lo abyecto”²

La investigación en prácticas alimentarias recurre a la diversidad de archivos escritos, sonoros y visuales, con el fin de traducir el sentido del gusto. En esta ponencia pasamos revista a algunas hipótesis y hallazgos de la investigación sobre la correlación entre alimentación, sabor graso y construcción de sociedad, en los primeros cincuenta años del siglo XX; lo relevante es la posibilidad de abordar un problema de historia contemporánea, desde el presente, con el fin de entender los diversos significantes que se producen en nuestra sociedad con respecto a la grasa, a través de las ventas callejeras.

Por tanto, se busca problematizar históricamente este tema, traspasando la recolección de fuentes y su presentación, con la intención de producir un archivo audio-visual, partiendo de las ventas callejeras actuales y los artículos de los diarios.

Los problemas a los que nos enfrentamos son, por un lado el archivo, las fuentes, el recuerdo y el orden (lo oficial, la junta de salubridad pública, la junta departamental de higiene, el nacimiento de las escuelas de nutrición y dietética, el ministerio de salud pública, el intento de regulación de la venta en la calle, entre otros); para confrontar el pasado, en cuanto a las medidas de salud y el qué hacer alimentario.

La incorporación de los alimentos para “nutrirnos” es un plus de esta problematización ya que la nutrición actúa en dos niveles: el primero, fisiológico, el de la alimentación como la energía, el motor de los cuerpos, y en segundo término, una nutrición cultural de un tipo de preparaciones alimentarias y condimentos, los sentidos y los valores característicos de la vida en localidad, dado a los ordenes culinarios.

Por último, lo local, la ciudad, el espacio público, el mercado, el matadero, la feria, el puesto de la venta ambulante, son los territorios donde se construye la diferencia con respecto al otro. Entonces el territorio, las rutinas y las comidas -viandas- son la prueba de que en sociedades espaciales el conocimiento es situacional; situacional y visual son los adjetivos de las prácticas alimentarias

¹ Ponencia presentada en el VI encuentro de estudiantes de Historia, octubre de 2007, Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín.

² DAGONET François. “Detritus, Desechos, lo Abjecto”. Traducción de Luíís A. Paláu. En: traducciones historia de la biología Nº 20 Y 21. Facultad de Ciencias Humanas y Económicas. Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín. Noviembre de 2002.

callejeras con grasa, las cuales han nacido en la múltiple relación de la necesidad de trabajar, un saber heredado y un espacio de circulación en la ciudad.

La investigación empezó planteándose las evidencias del presente, la abundancia de ventas de comidas rápidas, callejeras, que tenían relación con la sustancia grasa como medio de fritura y forma de atracción de los comensales a la rutina grasosa. Esta observación, derivó en preguntarme cómo sería posible asir el gusto (la sensación) de los alimentos preparados con aceite y cómo eran antes los aderezos de los alimentos.

El cómo realizarlo sería un audiovisual donde se manifiesten las cargas sociales, morales y nutritivas de los distintos alimentos que se mezclan con la manteca y el aceite; lo argumental de lo hallado en la documentación es una negación total a la grasa en pro del cuerpo, una diabolización y estigmatización a lo graso por el saber médico y paralelo a esta realidad, una proliferación de negocios, comidas, ventas callejeras sofritas, fritas y untadas, algunas con manteca y la mayoría en aceite.

La hipótesis que se sostiene sobre la alimentación en general y la relación con los sentidos -de ahí lo audiovisual como lenguaje para traducir las practicas alimentarias-, es que se hacen más evidentes en dicho formato audiovisual, frente a otras formas tradicionales en que se presentan las investigaciones históricas -especialmente, a través de la escritura-; pues en el marco de una construcción cultural diferenciada, las representaciones están marcadas por las rutinas, la gestualidad humana y las comunicaciones en la calle o el espacio publico. Dicho esto, lo enunciado, lo escrito, lo ordenado pasa a un segundo plano en sociedades espaciales, donde lo visible, los saberes no sabidos es posible justificarlos también, desde la visualidad, la vivencia y la experiencia.

El trabajo plantea que la grasa está inserta en las prácticas alimentarias y en otros órdenes discursivos en los cuales la alimentación ocupa un papel acompañante de los fenómenos políticos, sociales y culturales, es decir, esta imbricada en la estética expandida, que se puede argumentar a través de las historias de vida de los venteros, desde la recepción de los individuos cuando consumen grasa, desde lo documental o desde los ritmos y saberes no sabidos de los vendedores, la posibilidad de encontrar discontinuidades y transformaciones en las maneras del discurso oficial al referirse a la salud, la enfermedad y a los alimentos que se preparan.

Además, se pueden acercar los modelos y las formas corporales, en concordancia a la influencia de la grasa en lo que comemos, la abundancia de “preparados” rápidos en los que se incluye lo graso; pese a afirmar desde el ordenamiento espacial de la ciudad, desde el archivo oficial y desde la prescripción medica, un ideal Light en camino de la feminización de la sociedad y lo delgado, la promoción de la salud y la moral conservadora.

Hay que dejar claro que hablar de la grasa es un referente frente al tópico de la salud, eje transversal de los primeros cincuenta años del siglo XX, según la exploración de las fuentes primarias, y donde posteriormente se puede rastrear una explosión paulatina de la publicidad de alimentos sobre el tema. El discurso medico es un discurso oficial, que descentralizado, cura las enfermedades y dispone los cuerpos. Al referirme a la grasa y buscar fuentes que la enuncien, nos circunscribimos constantemente a los discursos de la salud, los modelos sanitarios y los ordenamientos del espacio de la ciudad.

Continuando con el tema, si se tiene en cuenta las pocas referencias escritas sobre el papel cultural en la construcción de las representaciones sociales, además de las pervivencias actuales de la grasa en la

sociedad, la definición de la temporalidad es un problema. El objeto de exponer el estado actual de la investigación, busca hacer visible las pocas fuentes sobre la alimentación, el gusto grasoso desde los discursos médicos, las relaciones sostenidas entre grasa y representación social a mediados del siglo XX, y el papel edificante de la grasa en la cultura regional, legado a nuestro presente.

En los archivos de los últimos 37 años se han rastreado los vestigios y las huellas de preparaciones con grasa, o simplemente la constante de echar aceite y sofreír en la mayoría de las viandas de la vida cotidiana y las comidas callejeras, o las noticias de comidas extravagantes, ferias gastronómicas o personas que hacen y venden alimentos.

Al re-definir el tiempo a abordar, tomé como plataforma de análisis todo el siglo XX, a partir de fragmentos escogidos en correspondencia con los períodos hegemónicos de los acontecimientos y partidos políticos, como unidad de análisis.

Esta decisión se debe a que el discurso predominante en todas las investigaciones es el oficial, para cuestiones de la salud y que se ha difundido por los medios de comunicación, particularmente, en el caso de la prensa, con el fin de empapar me de las relaciones y las formas en que existía la enunciación de la grasa en la población.

La idea era visualizar un poco la dinámica en la transición del siglo XIX al XX, período marcado por la metamorfosis de una sociedad rural a una obrera, industrial, que habita los centros urbanos. El archivo me permitió dilucidar los intereses de lo privado y lo público, las decisiones que se toman en la alcaldía con respecto a los mataderos, las plazas cubiertas de mercado, las ferias, las carnicerías, la venta de carne, la movilidad y el ornato de las calles.

Lo que emergió entre líneas, a través de los archivos oficiales de la Junta de Salubridad Pública fue la extracción de la carne de res y el cerdo, la empella y el sebo, la manteca, a la par de la prohibición para la utilización de la sal de sangre animal, de los desperdicios del degüello y del sacrificio del ganado por fuera del matadero.

Para exponer el panorama de la época de 1915, presentamos extractos de la carta dirigida por los carniceros, ante las normas exigidas para poder expender carnes... Este intento de burocratizar, iluminado por el discurso divino y de la verdad de la ciencia y el Raciocinio, la política, lo oficial, muestran la preocupación de la asistencia pública, no dietética mas fisiológica, en el sentido de cómo prevenir lo que nos contagia, miasma que esta en el aire y se entremezcla siendo parásito con la carne muerta. Volver el lugar mas limpio, aseado, exquisito y ordenado, exigiendo que los carniceros se uniformen y dejen de utilizar su ruana y poncho por una camisa y una cachucha que debe ser cambiada dos veces por semana y las mesas de madera pasan a ser mesas galvanizadas. Según memorial

“los infrascritos, miembros del gremio de los carniceros unos, y otros interesados en el cultivo y mejoramiento de la industria pecuaria en el departamento, dirigimos a la junta departamental de higiene esta manifestación: compilados los dos documentos oficiales, el acuerdo numero 22 y resolución numero 10, el primero de la junta central de higiene, cuyo presidente es el señor Pablo García Medina, que funciona en Bogotá; el segundo la junta departamental de Antioquia. Estos documentos rezan a cerca de las condiciones que deben llenar los establecimientos ocupados en el expendio de carnes. Solo se habla del de Bogotá. Ninguna objeción u observación fundamental osaremos hacer del articulo 1, tan solo se prescriben reglas de aseo y salubridad fácilmente practicables, lo propio diremos del articulo 2, con respecto al articulo 3, a exponer que las mesas de mármol no se verán en la mayoría de los

establecimientos antioqueños dedicados al expendio de carnes, por razón de su alto costo, bien fue los ganchos de metal y las mesas forradas con latón galvanizado para colocar las carnes, si pueden suplir a las primeras, cuya consecución y funcionamiento, repetimos, sería un obstáculo considerable en la marcha de los negocios de la mayoría de nosotros. La parte segunda del quinto (5) en la que se establece de manera terminante que todo expendedor en las horas de trabajo usara blusa y cachucha de color claro y estará calzado, y que las blusas serán de mangas largas, ajustadas a las muñecas con botones o broches, y serán cambiados, como la cachucha dos veces por semana. ¡Ahí con que ultimo sentimiento de pesar recordamos que aun no nos hemos civilizado lo bastante, al igual de la poderosa Alemania, la riquísima Francia, de la Inglaterra colonizadora, para pedir, por boca de nuestros funcionarios, las condiciones o los requisitos de vida propios de esos países viejos y trabajados. Nosotros, acaso semibárbaros, acaso bárbaros del todo, no contamos todavía con los elementos ni con la perpetua organización y disciplina que al transcurso de tantos siglos y dentro de sociedades o agrupaciones de razas homogéneas, cultura maravillosa a la cual penosamente nos dirigimos los americanos, que tan distante se muestran aún, para escarnio mayor de vuestras domesticas disensiones y como justísimo reproche a la desidia habitual que nos caracteriza...”³

Comparado con la insalubridad que rodea a los lugares donde se sacrifican los animales, en el presente, se convierte en un enlace entre el pasado y el hoy, al ser cerrados 43 mataderos, de los 115 que hay en Antioquia, sumándole la re-apertura de los mataderos clausurados por falta de condiciones de higiene y salubridad.

“Esta situación se presento en Zaragoza, Nordeste Antioqueño, donde el centro de beneficio fue cerrado, pero fue reabierto por el inspector de policía, según lo dicho por una persona cuya identidad se omite por petición de la fuente. Los habitantes del municipio y las personas implicadas argumentaron que el cierre del matadero perjudica seriamente el abastecimiento de carnes a esta zona del departamento”⁴

Lo importante en este punto es resaltar el consumo de manteca animal y su permanencia en medio de las transformaciones o discontinuidades, es decir; la empella y el sebo que todavía se compra ante el aceite vegetal, las grasas polín saturadas, los aceites sin colesterol, el aceite de palma. En la actualidad la manteca es un producto de la canasta, en los municipios y veredas de Antioquia, al igual que en los barrios de la ciudad, por parte de la población que carece de recursos para comprar los productos procesados nombrados.

Continuando con la idea de ir exponiendo hallazgos del archivo histórico de una investigación de la grasa en la sociedad, a la luz de noticias de periódicos actuales, de audiovisuales y fotografías de las comidas con grasa, callejeras; explicando la importancia de la grasa en la edificación del ethos cultural; el reconocimiento de la alimentación y de los condimentos, en este caso la grasa en la comida regional y nacional, en la construcción de saberes no sabidos que transitan como prácticas a la par de los discursos y la modernización, con el fin de historizar las sustancias menores que acompañan los platos tradicionales, donde se creen posar las practicas alimentarias, a través de la importancia de la sustancia grasa en las relaciones humanas.

³ Archivo Histórico de Medellín. A.H.M. Memorial. Alcaldía, Fondo de Asistencia y Salubridad pública, tomo 197, folios 348 y 349, 25 de noviembre de 1915.

⁴ Periódico El Colombiano. Fueron cerrados 43 mataderos. Contexto: Alerta por mataderos clandestinos. Área regional. Pág. 17ª 01/10/06.

También es claro que atravesar el hilo por el tiempo histórico, da otras discontinuidades distintas a la de grasa animal/grasa vegetal, como asepsia y limpieza/ higiene y prevención, o la más utilizada lo regional/ lo nacional, o la comparación entre lo rural y lo urbano. La preeminencia al enunciar estas dicotomías busca, más que distanciarlas en la narración histórica, encontrar las transformaciones en las prácticas alimentarias como maneras complementarias, ampliando el campo de análisis a otros significados.

El paso que siguió después de investigar entre 1900-1930, fue adentrarnos en el periodo político liberal, en las derivas de buscar como relacionar la grasa con el ideal liberal y de progreso; la discontinuidad emergente sería la propuesta por la modernización, el desarrollo ínfimo de empresas de productos alimentarios en el país por la bonanza y la crisis mundial, es decir; el cambio más en el imaginario de los pobladores, que en la realidad, de manteca de animal al aceite vegetal.

Entonces se sigue que la carne aunque era y es un producto costoso, es parte de la grasa que incorporamos a nuestro cuerpo. Es clave el problema de la agricultura, la tierra y la ganadería, hallando en esta triada las carencias de la nación con respecto al azúcar, el aceite y las especias y los discursos que plantean la búsqueda de nuevas materias primas de exportación. La política liberal del intervencionismo y reformismo de Estado hablaba de las fluctuaciones predominantes.

”La inflación, se hacía sentir. Por la mayor demanda de café en el extranjero, los medios de pago se acumulaban. Los precios subían, ya que las importaciones estaban controladas, lo que determina la escasez. En febrero de 1947 la embajada de estados unidos informaba al gobierno que el costo de la vida a continuado alto. La escasez es manifiesta en manteca, aceite, cocoa, azúcar y panela”⁵

Con respecto a esta carencia de productos edificadores para la nutrición y el sabor regional, nos llama la atención esta penuria de grasa, que también se presenta en los años 80's, confirmando la carne como un producto suntuoso y la manteca animal como sustancia que se utiliza más que el aceite, pues:

“En materia de grasas y aceites comestibles el país ha sido tradicionalmente deficitario, ya que los bajos niveles alcanzados por la producción nacional de semillas oleaginosas y los productos grasos de origen animal no han logrado satisfacer las demandas de la industria procesadora de estas materias primas”⁶

La propuesta de la salud en los años 40's presentada por Zandra Pedraza, apunta a las familias, especialmente a las mujeres, de clases media y alta en una dietética compuesta por premisas como prevención, ejercicio, alimentación sana y cuidado de sí. Entonces tenemos la hipótesis de que a los pobladores de bajos recursos y a las ventas callejeras este imaginario social, los permea ya muy entrada la segunda mitad del siglo XX.

En la mitad del siglo estos discursos ya se incorporaban paulatinamente en la población, orientándose los principios higiénicos y el cuidado de la salud hacia la prevención; en ella se encuentra implícita la concepción de la salud como “bien precario” en cuya carencia se está en permanente riesgo de caer enfermo (la grasa como la causa de muerte e infartos, el colesterol). En esta medida, la medicina ha fundamentado (legitimado) la incorporación de valoraciones y costumbres en torno a la alimentación,

⁵ Gerardo Molina. “Significado político de Gaitan” En: Gaitan Cuarenta años después. Documentos No. 106. Periódico El Mundo. 9 de abril de 1988.

⁶ Luís F. Vélez. Diagnostico para la sustitución de importaciones de aceites y grasas comestibles en Colombia. Pág. 1. 1984. Tesis. Universidad Nacional de Colombia. Sede Medellín.

difundidas de tal manera que se expresan en ámbitos ajenos a la propia producción científica médica. Pedraza identifica el período comprendido entre 1940 y 1986, como el momento de:

“Expansión de la modernidad nacional, caracterizada por considerar el cuerpo como fundamento de una subjetividad más compleja y por la consolidación de la organización estatal de administración de la salud”⁷

El saber médico que se afianzaba en los años 80's, fue el discurso de la prevención, lo delgado y la feminización de la sociedad y la ciudad, se encontraba a la par de la política oficial -el poder que hace que el saber funcione-, y su visión de ciudad, que transforma desde el modelo de ordenamiento espacial, adecuado el plan futuro de la ciudad de los años 50's, la ciudad piloto, a la ciudad de los servicios en 1980, hoy metrópoli 2009.

Es la correspondencia de la salud con los intereses políticos, un constructo social para fortalecer paulatinamente lo refinado, lo moderno en oposición a lo tradicional, lo vernáculo. La prueba de los modelos de ornato, higiene y limpieza propuestos a inicios del siglo XX, continúan siendo una virtualidad que encuentra más salidas, respecto al espacio público, las ventas visibles, los parques y la circulación en los centros urbanos.

En términos de las prácticas callejeras y de la alimentación, la economía y las rutinas para conseguir dinero, sopesan en la sobrevivencia de los pobladores ciudadanos de Medellín; la salud como discurso oficial y dietético prevalece sobre las prácticas culturales o sociales sin anularlas. Esta idea se plantea con la finalidad de corroborar que la cultura no se hace desde lo popular; se construye en un movimiento de intereses políticos, donde la carencia, lo inconciente y lo involuntario tiene un gran peso.

El panorama de la grasa en la hegemonía liberal según el proceso de lecturas y archivos consultados esta poco visibilizado, ya que las retóricas espaciales y las ventas ambulantes sólo son nombradas en las discusiones o en los diarios, con la justificación de prohibirlas o condenarlas. Al mismo tiempo, para hallar algunas ideas conectoras con la grasa como problema susceptible de historizar, siguen apareciendo fuertes relaciones con el desconocimiento de los alimentos que existen en el país y la deficiencia en la alimentación, la tierra, la ganadería y el consumo de carnes; y la salud, la nutrición y la dietética, como emisores de los dictámenes corporales y morales que diferencian a los cuerpos y a la población.

Con estos hallazgos se introdujo una sospecha: todos los archivos consultados y a consultar -para leer entre líneas lo que pasaba y pasa con las prácticas alimentarias, las ventas callejeras y la grasa-, tienen un sustrato oficial, y que el cambio de discursos, de actas y decretos a artículos y publicidad de prensa, no significaba una mayor preocupación por las practicas humanas.

También se consolida la tesis de que es desde lo visual la preocupación en los diarios por la difusión de la alimentación como fenómeno global, la forma de realizar una traducción de la grasa como estructurador de la diferenciación regional. Se hace visible la necesidad de la historia contemporánea de consultar las fuentes y de construir los registros desde y para el presente, los cuales tengan en

⁷ Zandra Pedraza Gómez. La difusión de una dietética moderna en Colombia: La revista Cromos entre 1940 y 1986, Pág. 299. En Diego Armus, Entre médicos y curanderos. Cultura, historia y enfermedad en América Latina, Norma, Buenos Aires, 2002.

cuenta, además de las preguntas documentales, la visualidad como una estrategia de análisis de los contenidos sociales, relacionados con las prácticas callejeras o saberes visibles, en la apropiación del espacio.

Este es el objeto por el cual se hacen algunas disquisiciones arriesgadas, entre el presente y un pasado, ya que las prácticas de hoy no han cambiado demasiado y, si lo han hecho, ha sido con transformaciones paulatinas, -o bien, por intromisiones extranjeras visuales como los perros calientes, las hamburguesas, las papas a la francesa, los panzerotis-, permitiéndonos afirmar el pasado como cercano a la cultura material que se construye en la memoria colectiva.

Bástese para el ejemplo traer a colación el resultado comentado y discutido de Julián Estrada, en lo que compete a la cocina antioqueña, señalando que la fuerza y el predominio de los hábitos alimentarios rurales en Antioquia se mantuvo aproximadamente hasta avanzados los años 40's, momento a partir del cual entran a incidir con fuerza las costumbres foráneas nacionales e internacionales. Es entonces cuando hábitos de origen urbano empiezan a modificar los hábitos alimentarios de la ruralidad. Concibiendo lo rural como un conjunto de variables culturales que no se agotan en la definición de sus relaciones económicas⁸.

Esto nos lleva a la reducida cantidad de productos que componen nuestros platos tradicionales, y se ata paralelamente a la mezcla de varios de ellos para producir la “bandeja paisa”, la creación en los años 60's como invención de atracción turística, por parte de los restaurantes de carretera, por ejemplo “La Fondita”; demostrándose el papel persuasivo de la alimentación en la economía, enunciando la internacionalización de la alimentación y la modernización, el sentido del gusto y la inauguración del comensal moderno.

Lo paradójico, suponiendo que la bandeja paisa es una re-invencción de Turantioquia, la esencia de todos los platos allí consignados como collage cultural de una región, es la grasa. Afirmándose la identidad regional con los platos y la sustancia aceitosa. Fuera del chicharrón, el huevo, el aguacate, las tajadas de maduro, que en esencia son grasa, los frijoles, el arroz, la ensalada, necesitan cantidades mínimas que le dan cuerpo, adhesión de la sal y sabor a cada uno de los alimentos, que componen la preparación.

Podemos arriesgarnos a decir, para relacionar con nuestro pasado la bandeja paisa, que los tres golpes de la comida de los medellinenses de principios del siglo XX estaban conformados de dos productos base -"monótona uniformidad en la alimentación y de falta de conocimientos culinarios de la sirvienta encargada del ramo,"- la carne y la grasa. "Debemos persuadirnos de que no todo lo que se come alimenta, sino solamente lo que se digiere, y es sabido que el que come mucho digiere poco, sobre todo el que come muchas veces", según Gosselman viajero por Antioquia quien dejó un diario de su trashumancia a finales del siglo XIX, nuestro plato típico lo constituía:

"se comienza a comer después de las ocho de la mañana y el comienzo está enmarcado por no menos de cuatro platos diferentes, para lo que se necesitará cuchillo, tenedor y cuchara, ya que el primer plato es sopa.

⁸ Antropología del universo culinario. Validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad sociocultural. Julián Estrada. Trabajo de grado en Antropología, Universidad de Antioquia, 1982.

La sopa de pan consiste en pan de trigo mojado en agua, pimienta, cebolla y grasa de cerdo, todo freído y hervido formando una cosa intermedia entre sopa de leche y papilla. Luego sigue un plato de carne frita, hervida anteriormente, que se corta en pequeñas tiras para ser freídas en grasa de cerdo. Este verdadero producto químico tiene un olor, sabor y color que en nada se parece a la carne de res. En seguida se comen huevos fritos que nadan en un mar de grasa oscura, acompañados de delgados trozos de plátano, que con su carne rosada hacen un contraste con el castaño oscuro y el blanco de aquellos. Para finalizar llega una taza de chocolate con harina de maíz, que se le agrega para hacerlo mas espeso y el cual se sirve caliente, recién salido de la olla, acompañado de plátanos cocidos en la ceniza. Toda la comida se pasa con una jarra de agua bien fría.

Avanzando el día se toman las onces. Un plato de frutas: piña, chirimoyas, naranjas, limones dulces, etc.; y luego un trago de aguardiente, ron o coñac.

La comida -podría decirse el almuerzo- se sirve a las dos, comenzando con sopa de arroz y carne; a falta de esta se emplea manteca o la tan temible manteca de cerdo, que juega un papel importante en la cocina colombiana, así como la mantequilla en la nuestra. Después se acerca una olla con la sopa, que se sirve en tazas. Le siguen las frituras, que muchas veces consisten en pavo o gallina, las que también se pueden reemplazar por la grasa de cerdo untada.

A continuación un plato de frijoles en salsa blanca, aliñados en aceite y vinagre. Para el final se deja la carne asada, pero no se crea que tiene la presentación normal de la carne, ya que trozos tan grandes jamás dejan los carniceros, aunque si lo hacen con los huesos. Tampoco podría decirse que se trata de un "Rostbeef" Ingles, o un "roti" Francés, untado en salsa blanca o preparado de otra forma. Lo solo uniforme de las tajadas fritas son las quemaduras; la manteca de color amarillo claro que baila en sus costados nos hace decir cualquier cosa de ella; por lo menos a la carne no se le puede quitar el merito de reunir a su alrededor una gran cantidad de mezclas extrañas e imposibles de reconocer...

Se vuelve a servir la comida entre las siete y las ocho de la noche, y al comienzo se parecen al desayuno. Se pone sopa de pan, carne picada o frita, huevos fritos y chocolate, reforzando esto con mazamorras y conservas. A esta hora todo se acompaña con dos clases de pan, pan de trigo y de arepas. El primero se parecería mucho al nuestro si fuese menos ácido y tuviera algo mas de sal".

Ahora bien, el cambio de perspectiva en las fuentes a consultar en la segunda mitad del siglo XX, no arrojó una transformación discursiva que fuera más allá de la negación del aceite, como uno de los componentes del orden alimentario regional o que traspasara su diabolización por peligroso, propenso a las formas gordas, la hipertensión y los paros cardíacos. Estas formas de sentido sobre el problema de la condimentación en la alimentación, no son reseñadas en los diarios. Las preocupaciones de éstos son variadas, pero referidas a la nutrición, la alimentación y la salud, mientras del consumo de grasas no se encuentra referencia.

Antes de dar paso al análisis o la visualización de algunas fuentes mediáticas, específicamente, un registro de los kilómetros de grasa en nuestras fiestas tradicionales, un archivo de prensa que tiene el sentido de comidas hechas con aceite, y para culminar con un audiovisual que argumenta, nuestro juego ambivalente con los discursos y los modelos de cuerpos esbeltos y ciudad delgada, auscultando nuestros consumos grasientos como comidas visibles, entremeses y acompañantes de los platos principales.

Así que antes, presentamos algunos artículos consultados en los diarios, en las décadas de los 80's y los 90's los cuales tienen correspondencia con la grasa como objeto, recordando su correspondencia indirecta, aunque primaria, como fuente de análisis. La pretensión de nombrar estos artículos es para

evidenciar los temas que se escogen como noticias o acontecimientos a resaltar, primando aún lo decorativo, lo escandaloso o lo público, dentro del canon del medio escrito. En los 80's, las preocupaciones más relevantes estuvieron en el desarrollo de una infraestructura, en el centro de la ciudad, la plaza de mercado La Minorista⁹, inaugurada en agosto de 1984, y en los barrios de Medellín, las Empresas Varias de Medellín, habían construido las plazas de mercado satélites¹⁰.

Además la intervención del gobierno en 1982 en el mercado de la carne¹¹, la veda de la carne en algunos restaurantes¹², la solicitud al gobierno local de reconocer los “venteros ambulantes¹³, la importancia de la higiene en la nutrición¹⁴, el desalojo de la carnicería la Boina¹⁵ y la crónica sobre Acandí y el aceite de tiburón, fueron los códigos a interpretar donde la grasa se relaciona con la comida casera, festiva, callejera o pública. Otros informes que aparecen en esta década son el de la industria de la carne¹⁶, la modernización de las básculas de ganado, las enfermedades del ganado¹⁷ y los restaurantes en Medellín, con la internacionalización de la comida en oposición a la tradicional bandeja paisa a través de la refinación gustativa se marcan las diferencias de los cuerpos y las regiones, específicamente en la calle 33,

“...Que poco a poco se va tornando, como ha ocurrido con muchas otras, en una calle de compras, diversión y comida caliente”. A la 33 “...Que recorriéndola se ven negocios de venta de papas, arepas, pan fresco, Helados (...)”, le han hecho el slogan de “para la comida Rápida, de antojitos, vaya a la 33”¹⁸.

En la segunda mitad de los años 90's aumentan las referencias directas a la problematización de las grasas, la incorporación de platos, que denotan lo gordo, lo grueso, lo que mancha. Las noticias informan que la capacidad máxima de venteros en el centro de la ciudad es de 2.200 comerciantes y en el último censo superaban los 4.400¹⁹; del costo de vida y también del aumento en el costo de la carne²⁰, de la forma corporal y la medida de la cintura, determinantes del ser gordo²¹, de la grasa y del colesterol en una propuesta dietética, de la mano de las dietas²².

⁹ Periódico el Mundo. Medellín tendrá mayor plaza de mercado. 06/07/1982. Pág. 1, Sección 2. En abril estará lista la Plaza Minorista. 03/01/1984. Pág. 1 y 9. La Minorista todos los que son 08/07/1984. Pág. 11. La Minorista. 28/12/1984. Pág. Portada, Sección 2, Pág. 2.

¹⁰ Periódico el Mundo. Rebajas de precios en Plazas de Mercado Satélites. 27/01/1984. Pág. 23.

¹¹ Periódico el Mundo. Gobierno interviene el mercado de la carne. 06/02/1982.

¹² Periódico el Mundo. La veda de “carne”. Martha C. Céspedes. 23/11/1982. Pág. 2. “Anuncian la posibilidad de establecer la veda al consumo de carne de res en restaurantes, en algunos días de la semana”. Como acotación para el contexto, los alimentos se encuentran en especulación, la mayoría ha presentado un alza en los precios, generando y causando un desequilibrio familiar.

¹³ Periódico el Mundo. Piden al Estado reconocer a vendedores ambulantes. 10/11/1982. Pág. 6.

¹⁴ Periódico el Mundo. La importancia de la higiene en la nutrición. 15/11/1982. Pág. 5b. Sección 2.

¹⁵ Periódico el Mundo. Desalojo de carnicería la Boina Roja. 01/07/1982. Pág. 4.

¹⁶ Periódico el Mundo. Un desarrollo integrado para la industria de la carne. 22/07/1984. Pág. 5.

¹⁷ Periódico el Mundo. Perdidas ganaderas por plantas toxicas. 22/01/1984. Pág. 6.

¹⁸ Periódico el Mundo. Una calle con “Cache”. La calle 33 y los restaurantes. 11/07/1984. Pág. 11.

¹⁹ Periódico el Mundo. Módulos para venteros. 31/01/1995. Pág. 1 y 7.

²⁰ Periódico el Mundo. El costo de vida y el aumento del costo de la carne. 03/06/1995. Pág. 12.

²¹ Periódico el Mundo. La cintura midiéndosela se sabe si es gordo. 16/06/1995. Pág. 2. Sección 2.

²² Periódico el Mundo. La grasa, el colesterol de la mano de las dietas. 30/06/1995. Pág. 5.

La ganadería es afectada por la importancia de la carne y la leche²³, la constante de analizar la higiene de los mataderos²⁴, la posible suspensión de importación de ganado del Ecuador²⁵, el futuro de la carne, la feria de ganados y la descontaminación²⁶ y la cumbre ganadera en Puerto Berrío²⁷.

Además las comidas rápidas, la alimentación rápida²⁸, pues “si hay un recetario es porque la velocidad de la vida cambia los acontecimientos reales que se han tejido con el comer y el espacio de incorporación”²⁹.

“Comer merengón se nos contagio de los bogotanos. Se volvió parte de la salida del fin de semana al igual que paso con las empanadas y los “perros” calientes, ya nos acostumbramos a los puntos de venta”³⁰.

Como problemática espacial estaba la organización de la venta ambulante y la reubicación de los venteros en cinco centros populares que construirá el municipio³¹, y la formación en temáticas de interés sobre los enlaces entre la alimentación y la salud.

“Comer y alimentarse son dos actos distintos, el primero puede ocasionar muchos problemas a la salud, mientras que el segundo implica la organización de una dieta balanceada”³².

A la par de las noticias y los acontecimientos de la carne y las comidas rápidas, callejeras y calientes, se consolida la posibilidad de la imagen material grasa, la sustancia grasa como un objeto, un conjunto de significados saturados por la multiplicidad de interpretaciones en las practicas alimentarias; enfermedades como la Anorexia³³ y la Bulimia se inmiscuyen con el papel de la grasa en las formas de los cuerpos en la actualidad, el colesterol es una grasa necesaria y maligna a la vez, las comidas extravagantes de los perros, hamburguesas y butifarras dominan el menú de las calles³⁴, los kilómetros de grasa paralelos a la festividad, recuerdan su significado tropical como homogenizador de las preparaciones alimentarias de color amarillo.

“El rojo, blanco y verde de las luces se mezcla con el gris o cafecito de la fritanga, y el olor dulce de la navidad que inspiran los rostros amables se funde con el olor ácido de chuzo condimentado, es decir con esa forma de “chorizometro”, en que se convirtió el paseo del río(...), ...A un lado de la calzada, de sur a norte, esta la fila del “palacio del colesterol”, en donde el duodeno descansa sobre la trompa del cerdo, las papas criollas mantecosas ruedan sobre la chunchurria y la cerveza estalla (...), ...-la mazorca- gira entre las manos grasientas hasta quedar desnuda de granos de cuenta de la boca

²³ Periódico el Mundo. Importancia de carne y leche afectan la ganadería. 01/02/1997. Pág. 4.

²⁴ Periódico el Mundo. Analizarán la higiene de los mataderos. 05/06/1997. Pág. 6.

²⁵ Periódico el Mundo. Suspenderán importación de ganado del Ecuador. 19/01/1999. Pág. 5.

²⁶ Periódico el Mundo. Feria de ganados y descontaminación. 08/07/1999. Pág. 4.

²⁷ Periódico el Mundo. Cumbre ganadera en Puerto Berrío. 11/07/1997. Pág. 5.

²⁸ Periódico el Mundo. La Lonchera de los grandes. Alimentarse es una de las tareas más importantes de la jornada de trabajo. 18/06/1997. Pág. 11. Salud.

²⁹ Periódico el Mundo. Mundo Cocina 135 –promocional-. 04/02/1997. Pág. 1. Sección 2.

³⁰ Periódico el Mundo. El dulce Bogotano. 08/06/1997. Pág. 1.

³¹ La Metro. Suplemento del periódico el Mundo. Tensión por salida de venteros. 06/01/1999. Venteros piden otra ubicación. 15/01/1999. Págs. Portada y 9.

³² Periódico el Mundo. Ojo con la alimentación. María C. Pedraza. 01/12/1999. Pág. 9.

³³ La Metro. Suplemento. Periódico el Mundo. Anorexia. 03/11/1999. Págs. 4 y 5.

³⁴ Periódico el Colombiano. Comida Extravagante. 26/03/2006. Pág. 4c. Temas contemporáneos.

*hambrienta de los visitantes (...); ...La navidad se refleja en los rostros grasientos y sudorosos de decenas de personas de todos los estratos y todas las condiciones sociales (...)*³⁵.

Continuando, ahora con las fuentes actuales, encontramos la reina de la rellena y la fritanga en Bogotá, doña Segunda, señora humilde que se vino del campo a la ciudad, y utilizó su saber hacer alimentario para ganarse la vida, primero con una carnicería, luego vendiendo rellena y hoy con un piquiteadero³⁶. La fritanga de las partes que componen la rellena se enlaza con los pozos de aceite. Ya hemos mencionado las empanadas, que son importadas a la cultura gastronómica de Medellín por Bogotá. Así los acontecimientos y la discontinuidad grasosa entre lo nacional y lo regional en vez de oponerse, se nutren de la invención y de la concordancia entre retóricas espaciales particulares.

Este año y hablando de las empanadas, un mecato que puede costar cien pesos si es solo masa y papa, o setecientos si es con salsas y guacamole, se publicó la invitación al festival gastronómico del Quindío, donde la ganadora del año anterior es una vendedora de empanadas.

*“El año pasado entregamos el premio de mejor plato a una señora muy humilde, Luz Marina Londoño, que vende empanadas en un restaurante chiquito de Calarcá. Las empanadas nos parecieron espectaculares. Había colgado en el techo, la canasta con que arrancó vendiendo empanadas en la calle. Tenía solo cuatro mesas con una pulcritud tal que se podría comer en el piso”*³⁷

Y sobre la oferta de las comidas visibles en lo local, “El reinado de las empanadas en la gastronomía callejera se perpetua en el centro de Medellín. La sabrosa fritura amarilla se pasea por el sector de la Bayadera, dejando a su paso aliños y ají picante”³⁸

En conclusión se buscaba exponer un panorama expandido donde la grasa apenas emerge como un crisol social de las prácticas humanas a través de los saberes visibles, los cuales son las ventas de comidas rápidas, callejeras y calientes.

La sustancia grasa como fragmento en el orden culinario, porque desde allí es donde se consolida el todo cultural, el plato que representa la brillantez del aderezo, reivindicando significados de la grasa como organicidad, vida, circulación y festividad, en oposición a la negación que opera desde el discurso médico y el oficial.

Estos hallazgos son el resultado de una investigación que busca historizar el roll del sabor a grasa, para entender como se enunciaba el liquido grasa en los archivos oficiales; corroborándolo con los archivos de prensa de los años 80's, y las ventas callejeras en la actualidad. Un transito desde lo enunciado hacia lo visible de las practicas alimentarias.

Bibliografía

Fuentes primarias

³⁵ Periódico el Mundo. 1.700 kilómetros de grasa. Jhon F. Arboleda. 23/12/1999. Págs. 11 y 12.

³⁶ Periódico el Tiempo. Un personaje de la cotidianidad capitalina. 13/04/2007. Pág. 1-8. Bogotá. Piquiteadero es un sitio que reúne carnicería y ventas de platos fritos y preparados.

³⁷ Periódico el Tiempo. Abriendo rutas gastronómicas. 14/07/2007. Pág. 2-5. Cultura y Gente.

³⁸ Periódico el Colombiano. Los racimos de empanadas son la delicia en el centro. 01/05/2007. Pág. 4c.

Archivo Histórico de Medellín. A.H.M. Alcaldía, Fondo de Asistencia y Salubridad pública, tomos, 190,191, 192, 193, 194, 105, 196, 197. En los años 1914-1917.

Gerardo Molina “Significado político de Gaitan”. En: Gaitan cuarenta años después. Documentos #106. Periódico el Mundo. Sábado 9 de abril de 1988. Archivo de prensa U de A.

Periódico El Colombiano. Archivo de prensa U de A.

- El planeta gordo. 18/01/07. Pág. 4ª.
- Al 2.019, Colombia quiere una res por habitante. 20/01/07. Pág. 4b.
- Fueron cerrados 43 mataderos. Contexto: Alerta por mataderos clandestinos. Área regional. Pág. 17ª 01/10/06.
- Comida Extravagante. 26/03/2006. Pág. 4c. Temas contemporáneos.
- Los racimos de empanadas son la delicia en el centro. 01/05/2007. Pág. 4c

Periódico El Mundo. Archivo de Prensa, U de A.

- Medellín tendrá mayor plaza de mercado. 06/07/1982. Pág. 1, Sección 2.
- En abril estará lista la Plaza Minorista. 03/01/1984. Pág. 1 y 9.
- La Minorista todos los que son. 08/07/1984. Pág. 11.
- La Minorista. 28/12/1984. Pág. Portada, Sección 2, Pág. 2.
- Rebajas de precios en Plazas de Mercado Satélites. 27/01/1984. Pág. 23.
- Gobierno interviene el mercado de la carne. 06/02/1982.
- La veda de “carne”. Martha C. Céspedes. 23/11/1982. Pág. 2.
- “Anuncian la posibilidad de establecer la veda al consumo de carne de res en restaurantes, en algunos días de la semana”.
- Piden al Estado reconocer a vendedores ambulantes. 10/11/1982. Pág. 6.
- La importancia de la higiene en la nutrición. 15/11/1982. Pág. 5b. Sección 2.
- Desalojo de carnicería la Boina Roja. 01/07/1982. Pág. 4.
- Un desarrollo integrado para la industria de la carne. 22/07/1984. Pág. 5.
- Perdidas ganaderas por plantas toxicas. 22/01/1984. Pág. 6
- Una calle con “Cache”. La calle 33 y los restaurantes. 11/0//1984. Pág. 11
- Módulos para venteros. 31/01/1995. Pág. 1 y 7.
- El costo de vida y el aumento del costo de la carne. 03/06/1995. Pág. 12.
- La cintura midiéndosela se sabe si es gordo. 16/06/1995. Pág. 2. Sección 2.
- La grasa, el colesterol de la mano de las dietas. 30/06/1995. Pág. 5.
- Importancia de carne y leche afectan la ganadería. 01/02/1997. Pág. 4.
- Analizarán la higiene de los mataderos. 05/06/1997. Pág. 6
- Suspenderán importación de ganado del Ecuador. 19/01/1999. Pág. 5.
- Feria de ganados y descontaminación. 08/07/1999. Pág. 4.
- Cumbre ganadera en Puerto Berrio. 11/07/1997. Pág. 5
- La Lonchera de los grandes. Alimentarse es una de las tareas más importantes de la jornada de trabajo. 18/06/1997. Pág. 11. Salud.
- Ojo con la alimentación. Maria C. Pedraza. 01/12/1999. Pág. 9.
- 1.700 kilómetros de grasa. Jhon F. Arboleda. 23/12/1999. Págs. 11 y 12.

Mundo Cocina 135 –promocional- . 04/02/1997. Pág. 1. Sección 2.

- El dulce Bogotano. 08/06/1997. Pág. 1.

La Metro. Suplemento del periódico el Mundo.

- Tensión por salida de venteros. 06/01/1999. Venteros piden otra ubicación. 15/01/1999. Págs. Portada y 9.
- Anorexia. 03/11/1999. Págs. 4 y 5.

Periódico El Tiempo. Archivo de prensa, U de A.

- nuevos aliados de la obesidad. 09/01/07. Pág. 1, sección 2.
- ¿Los platos típicos son comida chatarra? 18/02/07. Pág. 1-2.
- Un personaje de la cotidianidad capitalina. 13/04/2007. Pág. 1-8. Bogotá.
- Abriendo rutas gastronómicas. 14/07/2007. Pág. 2-5. Cultura y Gente.

Fuentes secundarias

AMIGO Isaac. La Delgadez imposible. La lucha contra la imposición de la Imagen. Ediciones Paidós, Barcelona. 2003.

BOUGNOUX Daniel. “Light: hacia una cultura aligerada”. En: Cuadernos de Mediología. Pág. 75-81. Versión Internet.

QUEVEDO Emilio y otros. “La salud y el desarrollo (1958-1974)”. En: Revista Papel Político. N 7. (37-67). Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Ciencias Políticas y de Relaciones Internacionales. Bogota Abril de 1998.

CANGUILHEM Georges. “El estatuto Epistemológico de la Medicina”. Traducción de Jorge Márquez. En: Revista Sociología N°.25. Pág. 74-84. UNAULA. Agosto de 2002.

CANGUILHEM Georges. “La salud, concepto vulgar y problema filosófico”. Traducido por Jorge Márquez. En: Revista Sociología N°.21 Págs. 151-158. UNAULA. 1998.

COLON Zayas Eliseo. Publicidad y Hegemonía. Matrices Discursivas. Enciclopedia Latinoamericana de Sociocultura y Comunicación. Grupo Editorial Norma. Septiembre de 2004.

DAGONET Francois. “Detritus, Desechos, lo Abyecto”. Traducción de Luís A. Paláu. En: traducciones historia de la biología N° 20 Y 21. Facultad de Ciencias Humanas y Económicas. Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín. Noviembre de 2002.

DAGONET Francois. “Notas sobre el poder medico”. Traducido por Jorge Márquez. Pág. 251-258. En: Savoir y Pouvoir en medicine, Le plessis Robinson (Francia), Synthélabo, 1998.

DEUTSCH Ronald. Guía Familiar para una mejor Alimentación y Salud. El gran auge de las grasas.

Págs. 45 a 397. Manual de Nutrición y Dietética. 1970.

ESTRADA Julián. Antropología del universo culinario. Validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad sociocultural. Trabajo de grado en Antropología, Universidad de Antioquia, 1982.

FADEGAN. La Ganadería vacuna colombiana. 1979.

FAO. Las grasas y los aceites en la nutrición humana. Roma 1980.

GOSELMAN. Viajes por Colombia, Antioquia y Medellín. 1878-1888.

HERNÁNDEZ A. Mario. La salud fragmentada en Colombia, 1910-1946, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 2002.

LECOURT Dominique (Dir). “Progreso. Dictionnaire d`histoire et philosophie des sciences”, París, PUF, 1999. Traducido del Francés por Jorge Márquez V, septiembre de 2002.

LONDOÑO Santiago. La Economía de la tienda de Barrio. Tesis. 1993. Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín.

NOGUERA Carlos. La higiene como política. Anuario colombiano de historia social. N 25. Págs. 188-215.

PEDRAZA Gómez, Zandra. La difusión de una dietética moderna en Colombia: La revista Cromos entre 1940 y 1986, en Diego Armus, Entre médicos y curanderos. Cultura, historia y enfermedad en América Latina, Norma, Buenos Aires, 2002.

RUIZ Juan C. “Análisis de la tienda de la esquina”. En: revista de sociología N.5, Págs. 32-39.

VASCO Alberto. Estado y Enfermedad en Colombia. Ediciones Universidad de Antioquia. 1988.

VÉLEZ Luís F. Diagnostico para la sustitución de importaciones de aceites y grasas comestibles en Colombia 1984. Tesis. Universidad Nacional de Colombia. Sede Medellín.

Revistas

Alimentaría. Blanqueo de aceites y grasas comestibles. Vega Turizo Alberto Págs. 9-15. Vol.7. N.31.

CARNETEC (EE.UU.) Los lípidos y los parámetros sensoriales de la carne. Págs. 40-43, Vol. 4. Julio-agosto, 2004.

CARNETEC (EE.UU.). El sabor de la Carne. Lien Roxana. Pág. 30-37. Vol. 9, N.5 Septiembre-octubre 2002.

Educación y Pedagogía. Los manuales de higiene: instrucciones para educar al pueblo. Págs. 275-288.

Vol. 14, N.34.

FEDEPALMA. Los aceites y las grasas comestibles, un plan de producción de palma de aceite. Tamayo Héctor. 1978.

FEDEPALMA. El nuevo cultivo de Colombia y los aceites y las grasa comestibles. La contratación del desarrollo para la producción de palma africana. Guerra Antonio. 1983.

Investigación y Ciencia (España). Nueva pirámide de la alimentación. Págs. 54-61. N 318. Marzo, 2003.

Noos (Colombia). Nuevos conceptos y tendencias en al alimentación. Alimentos Funcionales. Revista del departamento de ciencias, UNAL, Medellín. N 14.

Palmas (Colombia). El aceite de palma como medio de fritura. Págs. 17-23. Vol. 11, N.2. FEDEPALMA.

Palmas (Colombia). Aceite de palma y palmaste en helados. Págs.55-58. Vol. 11, N.2. FEDEPALMA

Palmas (Colombia). Aceites y grasas. Págs. 61-71. Vol. 12. N.4. FEDEPALMA.

Palmas (Colombia). Transporte a granel de aceites comestibles. Págs.47-50. Vol. 14, N.1. FEDEPALMA

Palmas (Colombia). Aceites tropicales. Págs. 51-58. Vol. 14, N.1. FEDEPALMA.

Palmas (Colombia). Como entender los aceites y las grasas. Págs. 73-77. Vol. 14. N.2. FEDEPALMA.

Palmas (Colombia). La guerra entre el aceite de palma y el aceite de soya y las verdades nutricionales. Págs. 45-50. Vol.18, N.4. FEDEPALMA.

Palmas (Colombia). Aceite de Palma, Salud y nutrición humana. Págs. 19-27. Vol. 21, N 4. FEDEPALMA.

Palmas (Colombia). Aceite de palma en la salud y la nutrición humana. Págs. 78-82. Vol. 22, N 3. 2001. FEDEPALMA.

Palmas (Colombia). Las grasas en las guías nutricionales del mundo. Págs. 65-74. Vol. 22, N 4. FEDEPALMA.

Palmas (Colombia). Cambio de percepción sobre el papel de las grasas saturadas en la nutrición humana. Págs. 19-29. Vol.23, N. 3. FEDEPALMA.

Palmas (Colombia). ALCA, semillas oleaginosas, grasas y aceites. Págs.29-46. Vol. 24, N.2. FEDEPALMA

Palmas (Colombia). Aceite de palma rojo ¿el aceite del futuro? Págs.41-47. Vol. 24, N.3.

FEDEPALMA.

Palmas (Colombia). Percepción de la población colombiana sobre el aceite de palma. Págs.29-39. Vol. 25, N.3. FEDEPALMA.

SEMANA. Un debate con mucha grasa. Págs. 60-61. N.9061, 2002.